

塩竈の寿司

塩竈は、人口あたりの寿司屋の数が日本で最も多い町と言われています。それぞれの店が独自の工夫を凝らし、日本を代表する料理である寿司を提供しています。

塩竈魚市場は国内最大の（冷凍ではない）生マグロの水揚げ量を誇り、塩竈沖合ではウニやアワビなどの人気の魚介類も豊富に獲れます。塩釜港の向こうに広がる海域は、親潮と黒潮が合流する地点です。太平洋をめぐる潮流がもたらす大量のプランクトンは多種多様の魚を引き寄せます。この生物多様性は、市内各所の寿司屋の日替わりメニューに反映されています。

塩竈では寿司職人と漁師の関係が大都市よりもずっと密接です。塩竈の寿司屋は、この地域の家族経営の店やコミュニティの存続に重要な役割を果たしています。多くの寿司屋は、大きな市場からケースで魚を仕入れるのではなく、小さな漁船を操り、ちょうど板前が昼食の仕込みを始めるころに、その日に獲れた魚とともに戻ってくる漁師を頼りにしています。

塩竈の寿司屋では、近くの塩竈市魚市場で早朝に競り落とされたマグロをはじめとするスタンダードメニューと少し珍しい魚介類の両方を食べることができます。季節に応じて、マグロの胃袋・白子・魚卵や人気の高いニシガイ、アカマンボウなどが寿司屋のお品書きに登場します。塩竈にある数多くの寿司店で食事をする際には、ぜひ板前にその日のおすすめを訊いてみてください。何を選んだとしても、グルメ好きを満足させる海から皿までほぼ直送のこの上なく新鮮な寿司が味わえます。

美味しい寿司に大切なのは魚だけではなく、新鮮な魚を乗せる酢飯も欠かせませんが、この米も地元で作られています。米は育った地域の水で炊くのが一番美味しいとされているため、塩竈市の寿司職人は近くの農家から仕入れたササニシキやコシヒカリを使っています。